



## Menüvorschläge:

*Romantik Landhotel Doerr  
Sieg-Lahn-Str. 8-10  
57334 Bad Laasphe-Feudingen*

*Telefon: 02754/370-0  
Telefax: 02754/370-100*

[www.landhotel-doerr.de](http://www.landhotel-doerr.de)  
[reservierung@landhotel-doerr.de](mailto:reservierung@landhotel-doerr.de)



**ROMANTIK**  
HOTEL & RESTAURANT





### **Zwischengänge:**

Gegrillte Riesengarnelen mit Weissweinrisotto	€ 15.50
Filet vom Buntbarsch mit Kräuterkruste und Tomatensugo	€ 14.50

### **Sorbet:**

Cassissorbet	€ 6.00
Zitronensorbet	€ 6.00
Maracujasorbet	€ 6.00

### **Hauptgänge:**

#### **Fisch**

Filet von der Lachsforelle auf Wurzelgemüse mit Leinsamenkartoffeln	€ 25.50
Variation von Edelfischen mit Fenchel-Paprikagemüse und Bandnudeln	€ 28.50
Gebratenes Flusszanderfilet an Riesling Sauce, mit toskanischem Gemüse und Basmatireis	€ 26.50



## **Hauptgänge:**

### **Fleisch**

Knusprig gebratene Ente an Orangensauce, mit Spitzkohl und Semmelknödeln	€ 25.50
Filetteller „Landhotel Doerr“ Medaillons von Rind, Schwein und Pute auf Kartoffelrösti mit Bohnenbündchen und Grilltomate	€ 28.00
Schweinelende im Wildkräuter-Pfeffermantel mit Cognacsauce, feinem Gemüse und Kartoffelkrusteln	€ 26.00
Geschmorte Hirschkeule in Wacholdersauce, mit Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle	€ 24.50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise, grünen Bohnen und Kartoffelplätzchen	€ 30.00
Maispoulardenbrust mit frischen Kräutern gebraten, auf frischem Wirsing und Schupfnudeln	€ 25.50
Tournedos vom Rinderfilet mit Kräuterbutter, Bohnenbündchen und Kartoffel-Rosmarinkrapfen	€ 32.00



### **Dessert:**

Marmoriertes Mousse au Chocolat an Fruchtmark und frischen Früchten	€ 9.50
Cappuccino-Mousse mit Früchten und weißer Schokoladensauce	€ 9.50
Hausgemachtes Parfait auf Fruchtspiegel	€ 9.50
Bayrisch Creme an Beerenragout	€ 9.50
Variation von fruchtigen Sorbets	€ 9.50
Vanille-Joghurtmousse mit Heidelbeersauce und Zimtrumble	€ 9.50
Italienische Dessertvariation	€ 10.50
Dessertvariation „Landhotel Doerr“	€ 11.00



## **Hauptgang vom Büffet:**

### **Vorschlag Nr. 1**

#### **Bei Veranstaltungen ab 40 Personen**

**Bitte wählen Sie aus den unten genannten Hauptgängen bis maximal 4 aus.**

Pochierter Norwegerlachs an Limettensauce

Geschmorte Lammkeule in Provenzalischer Sauce

Wittgensteiner Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons

Krustenbraten an Braunbiersauce

Schweinerückenschnitzel an Jäger- oder Zigeunersauce

Wildgulasch mit Preiselbeeren

#### **An Beilagen:**

Gratinkartoffeln, Kroketten und hausgemachte Spätzle

Variation von saisonalem Gemüse

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings

**€ 24.50 pro Person**



## **Vorschlag Nr. 2**

**Bei Veranstaltungen ab 40 Personen**

**Bitte wählen Sie aus den unten genannten Hauptgängen bis maximal 4 aus.**

Kabeljaufilet im Eimantel gebraten

Roastbeef im Ganzen gebraten an Sc. Bearnaise

Hirschkalbsbraten aus heimischer Jagd an Burgundersauce

Gebratene Ente an Orangensauce

Wittgensteiner Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons

Jungschweinelende im Ganzen gebraten an Pommery-Senfsauce

### **An Beilagen:**

Gratinkartoffeln, Kroketten und hausgemachte Spätzle

Variation von saisonalem Gemüse

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings

**€ 28.50 pro Person**



### **Vorschlag 3**

#### **Bei Veranstaltungen ab 40 Personen**

**Bitte wählen Sie aus den unten genannten Hauptgängen bis maximal 4 aus.**

Gebrautes Zanderfilet auf Paprika-Zucchini-Gemüse

Kalbstafelspitz in Meerrettich- Apfelsauce

Maispouladenbrust an Portweinsauce

Filetspitzen in leichter Senfsauce mit Gurken und Zwiebeln

Kalbsfilet in Wildkräutermantel

Rinderlende im Ganzen gebraten mit Pfeffer-Hollandaise

#### **An Beilagen**

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Kroketten, hausgemachte Spätzle

Variation an saisonalem Gemüse

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings

**€ 34.50 pro Person**